



Presentazione:

Avete voglia di uno snack sfizioso e croccante? Al posto delle classiche **patatine fritte** vi proponiamo un'originale alternativa: i fagiolini fritti! Questi croccanti "cornetti" impanati e poi fritti sono perfetti come aperitivo finger food, magari da servire nei conetti di carta paglia per mantenerli caldi e fragranti... rendendoli davvero unici! Ma provate anche a servirli al centro della tavola accompagnandoli con le salsine che più preferite! Un esempio? Magari una salsa delicata come la **finta maionese senza uova**! Tenete pure in dispensa tutti gli snack preconfezionati che a placare il vostro appetito ci sono i nostri fagiolini fritti!

Ingredienti:

Fagiolini 300 gr, **Farina OO** 150 gr, **Acqua** 190 gr,
Pangrattato 150 gr, **Olio di semi di arachide**(per friggere)
500 gr

Preparazione:



Per preparare i fagiolini fritti cominciate dalla loro pulizia. Quindi sciacquateli sotto un getto d'acqua (1), scolateli e poi tamponateli con della carta assorbente per asciugarli (2). Spostatevi su un tagliere ed eliminare le due estremità con le dita o con un coltello se preferite (3).



Passate alla pastella: versate la farina in una ciotola e aggiungete, inizialmente, poca acqua (4). Quindi stemperate con una frusta (5) fino a formare una massa appiccicosa sulla quale potrete versare poi la restante acqua continuando sempre a mescolare (6).



Una volta ottenuta una pastella liscia e senza grumi (7) immergete i fagiolini pochi alla volta (8) e sollevateli con una forchetta per non sporcarvi le mani (9).



Poi passateli nel pangrattato (10) e continuate così fino ad ultimarli tutti, poggiandoli man a mano su un vassoio (11). Nel frattempo mettete sul fuoco un tegame e scaldate l'olio. Ricordate che la temperatura ideale per questa frittura è compresa tra i 170° e i 180° (misurate con un termometro da cucina). Quindi per non farla abbassare troppo, per una frittura croccante e asciutta, immergete pochi pezzi per volta aiutandovi con una schiumarola (12).



Dopo 2-3 minuti di cottura scolate i fagiolini fritti raccogliendoli con la schiumarola (13) e man mano sistemateli su un vassoietto con carta assorbente (14). Continuate così con tutti gli altri e a fine cottura, se preferite, salateli. I vostri fagiolini fritti sono pronti per essere gustati... caldissimi ovviamente (15)!

Conservazione:

Si consiglia di consumare subito i fagiolini fritti. Se si vuole conservarli, basterà tenerli in un recipiente, coperto con pellicola trasparente, in frigorifero per un 1-2 giorni al massimo.

Consiglio:

Potete personalizzare la vostra impanatura con delle spezie a vostro piacimento, per esempio con della paprika dolce oppure con del curry, da aggiungere al pangrattato! SOS grumi: Se il nostro metodo "anti grumi" non vi fosse stato d'aiuto, potrete setacciare la pastella e renderla così liscissima.